

tavola

DICEMBRE 1992

BUON GUSTO
SAPORI
INVITI
INCONTRI

MENSILE Anno VI n. 12
Spedizione in abb. post.
Gruppo III. Lire 7.000
DE AGOSTINI - RIZZOLI PERIODICI

PERBACCO

Da Barletta hanno lanciato una sfida a tutta l'Italia per dimostrare che al Sud possono nascere grandi locali. E ce l'hanno fatta. Ecco come Francesco e Angela Ricatti hanno trasformato la cucina pugliese. Con nobiltà e leggerezza

DI CESARE PILLON - FOTO DI RUGGIERO DICORATO/FOTO RUDY



È successo quasi cinque secoli fa, ma la sua memoria non si è mai spenta: se si ricorda il nome di Barletta, un centro agricolo-commerciale in provincia di Bari che non arriva a 100 mila abitanti, è unicamente per merito di quella storica Disfida (con la D maiuscola) che vi ebbe luogo nel lontano novembre 1505. Da qualche anno però, tra i buongustai di tutta Italia, Barletta è diventata famosa anche per un altro motivo: è la città del Bacco, uno dei migliori ristoranti della penisola. E una coincidenza come questa stimola la fan-

Ecco uno scorcio dell'elegante sala da pranzo del Bacco di Barletta. Questo locale si trova nel palazzo nobilito che fu dell'anarchico Carlo Cafiero, seguace di Bakunin. Qui sopra, il proprietario Francesco Ricatti con la moglie e chef Angela Campana.

tasia: perché non immaginare che una nuova Disfida di Barletta possa svolgersi all'insegna del Bacco? E che 13 ristoratori italiani 13, capitarati da un moderno Ettore Fieramosca, abbiano la meglio, oggi come allora, contro 13 avversari francesi?

Francesco Ricatti, che del Bacco è l'inventore e il patron, non è certo un tipo che si tiri indietro quando c'è da battersi, però i panni del gastrocondottiero contro la gallica supremazia non li vestirebbe volentieri. Una disfida di Barletta lui l'ha già combattuta, ma misurandosi con se stesso. In che modo? Avrebbe dovuto fare l'avvocato, ma ha abbandonato la facoltà di giurisprudenza all'Università di Bologna quando era già al quarto anno dando un addio alla toga. Pi dei codici e delle pandette l